WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE

KORRESPONDENT

PRZY GAZECIE WARSZAWSKIEJ.

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia 29 Listopada 1883 roku. № 48 17 (29) Listopada 1883 r.

O wyrabianiu sera na sposób hollenderski.

Przez Zygmunta Gawareckiego.

(Dalszy ciąg.— Patrz Nr. 47).

Co do samego magazynu, w którym się układają sery na półkach stosownie do swego wieku, to ten powinien być suchy, widny, łatwo dający się przewietrzać, a przytém musi być zawsze utrzymywany w jak największéj czystości. Żeby był odpowiednim zadaniu, należy też aby ciepło nie było w nim nigdy wyższe nad 22° Cels. (18° R.), ani też niższe nad 6° C. (5° R. Warunki te, trzeba przyznać, istotnie nie są tak łatwe do zachowania, ale w najgorszym już razie trzeba się starać, aby choć do nich w przybliżeniu dojść o ile tylko można. Można np. pod względem temperatury wiele sobie pomódz roztwieraniem okien w lecie, a przepalaniem po troszę w porze zimowéj. Musimy też tu nadmienić, że jeżeli zmuszeni jesteśmy roztwierać okna, to potrzeba się jednak wystrzegać tak je roztwierać, aby na półki z poustawianym serem, mógł wiać wiatr północny, północno-wschodni lub wschodni. Działanie bowiem tych wiatrów jest szkodliwe dla wszelkich gatunków sera, i dla tego też fabrykanci tak mocno ich się wystrzegają. Wiatry obciążone wilgocią mgły, jak niemniéj też powietrze nieświeże, nieodmieniane, są niemniéj tu szkodliwemi. Trzeba się tego wszystkiego bardzo wystrzegać, w przeciwnym bowiem razie, produkt przechowywany w magazynie napastowanym jest zaraz przez drobną pleśń żółtawego koloru, bardzo niebezpieczną dla dobroci i trwałości sera. Porost ten, który mieliśmy czasami sposobność widzieć szerzący się na hollenderskim serze, sprzedawanym po paryzkich składach, nigdy się nie pojawia w magazynach dobrze urządzonych i odpowiednio utrzymywanych. Z tego powodu trzeba dbać o magazyny, aby je w należytym stanie zawsze utrzymać, a uniknie się szkody. Cały zakład wyrobu sera w Saint-Angeau, to jest magazyn razem z mleczarnią, łączący w sobie wszystkie wymagane warunki dobrego urządzenia, kosztował niecały tysiąc franków. W kraju naszym, gdzie ceny wznoszenia podobnych wiejskich budowli są bez porównania niższe niżeli we Francyi, zapewne i połowyby tego nie kosztował.

Sery złożone na półkach magazynu wtedy, kiedy tu świeżo są przyniesione zaraz po wyjęciu z kojców, gdzie odbywały nasalanie, przewracają się raz na dzień przez całe cztery tygodnie. Po upływie zaś tego czasu przez jeden do dwóch miesięcy trzeba je jeszcze przewracać co każdy drugi dzień, a następnie skoro są jeszcze starsze, trzy razy co tydzień, a nawet niekiedy i dwa już razy wystarczy. Jeżeli jednakowoż zdarzą się burze, przez jakiś czas gwałtownie się objawiające, wtedy je wszystkie codziennie raz koniecznie trzeba przewrócić. I ta zasada musi być bez wyjątku przestrzeganą. Skoro zaś te sery po przyniesieniu do magazynu pobędą tu już 24 do 30 dni, należy je zanurzyć przez mniéj więcéj godzinę w czystą letnią wodę mającą ciepła 20 do 25° Cels. (16 do 20° R.) Obmywają się wtedy przy pomocy szczotki, po téj kąpieli suszy się je na dworze. Skoro tylko obeschną dobrze, co przy wystawieniu ich na słońce we 20 do 40 (a nie dłużéj) minut następuje, a gdy nie ma słońca, nieco dłużéj (zawsze na tę czynność trzeba wybierać dzień pogodny, suchy), poczém ustawiają się napowrot na suchych półkach w magazynie. We dwa tygodnie późniéj znowu są tak samo jak poprzednio, i w tak samo ciepłéj wodzie namoczone, obmyte, i po obsuszeniu pociągnięte po wierzchu za pomocą pendzla olejem lnianym, dopiero stawiają się na dawném miejscu na półkach, których teraz nieopuszczają aż do chwili wywozu na sprzedaż.

W Hollandyi w tym czasie, to jest kiedy te sery mają wieku około sześciu tygodni, już po przebyciu dwóch kąpieli, są przywożone przez producentów na targi, jakie się odbywają w Hoorn, Purmerend, Alkmaar i t. d. Tutaj to sprzedają je kupcom, którzy już na swoje ryzyko nabywają i późniéj zajmują się puszczaniem ich w handel. W kraju naszym jednakże, gdzie handel lepszemi gatunkami sera stosunkowo do takiego handlu za granicą, jakkolwiek się z każdym rokiem wzmaga, jest jednakże jeszcze niezbyt wielki, koniecznym jest, aby sami producenci tak je sami przygotowali w zupełności, jak tego dobra ich konserwacya i użycie wymagają, co zresztą wcale nie jest trudną rzeczą. W tym bowiem celu należy najprzód te sery z lekka do koła za pomocą dobrze ostrego noża tak oskrobać, aby z ich powierzchni wszelkie zniknęły nierówności, czy to od form, czy też od płótna lub jakiejkolwiek innéj przyczyny powstałe. Sery wychodzące z pod ręki oskrobującego je robotnika, co powtarzamy łatwo się odbywa, są tak wypolerowane gładko, jakby z rogu wytoczone.

We Francyi, jeżeli te sery mają być sprzedane za granicę, jak np. do Anglii lub Hiszpanii, wtedy fabrykanci tamtejsi nadają im po wierzchu kolor żółto-pomarańczowy za pomocą pomalowania olejem lnianym, do którego się dodało odrobinę *Annato*. Przeciwnie znowu, jeżeli ser ten ma być sprzedany na konsumcyę krajową lub na potrzeby marynarki, wtedy pociąga go się dwoma warstwami następującéj mieszaniny, przyczém druga warstwa daje się dopiero po uschnięciu pierwszéj:

Tynktury słonecznikowéj (po francuzku *sournesol*, po łacinie *croton tinctorium)*	6 kilogr.
Ochry berlińskiéj	400 gram.
Wody rzecznéj	10 kilogr.
Razem do pomalowania po wierzchu 1000 sztuk serów, potrzeba	16 kilogr. 400 gram.

téj mieszaniny, mającéj wartości we Francyi od 10 do 12 franków. Materyałów tych używanych do pomalowania po wierzchu sera dostać można w aptece, a jeszcze taniéj w składzie materyałów aptecznych, co się tycze tylko słonecznikowéj farby, gdyż ochry czerwonéj wszędzie dostanie po sklepach. Co zaś do ilości, to kilogram francuzki zawiera w sobie 1000 gram., a równa się 2 funtom i 15 łutom naszéj wagi polskiéj. Skoro ta czerwona powłoka przez pomalowanie sera po wierzchu zrobiona uschnie, nie pozostaje już nic więcéj do zrobienia prócz wytarcia sera z wierzchu odrobiną masła zafarbowanego na kolor czerwony dodaniem nioco ochry czerwonéj, nazywanéj we Francyi berlińską, i następnie do puszczenia go w handel. Większe zakłady francuzkie sprzedają ten ser w skrzynkach czyli pakach zrobionych z cienkich desek. Skrzynki te są tak wysokie, jak wysokość kuli

sera, przytém zaś dwoma lub trzema rzędami podzielone są na tyle kwadratowych przegródek, np. 8, 10, 12, 15, ile ma się w nich pomieścić sztuk tego sera. Skrzynka taka zabija się z wierzchu wiekiem i przesyła koleją lub na wozie. Przegródki robią się zaś tylko tak wielkie, jak wielkość kuli sera, żeby go w nich łatwo pomieścić można było, ale jednak, żeby nie miał wolnego miejsca, gdyżby się wtedy w czasie przewozu tłukąc po za obszernéj przegródce, łatwo uszkodził. Dla uniknienia tych skoków w przegródkach daje się na spód ich i na wierzch trochę siana na podkładkę. (*D. n.*)

O oszczędności rolniczéj przez rolnika niemieckiego.

(Dokończenie. —Patrz Nr. 47).

W hodowli młodego bydła i wytworze mleka odnosimy mniejsze zyski niżbyśmy mieć mogli. Rozmnażanie bydła jest stratą, która się wówczas tylko dobrze nagradza, kiedy przychowek jest dobry i doskonale, a gospodarnie wychowany. Mleko, które się traci przez cielność krowy, warte 4 razy więcéj niż nowonarodzone cielę. Cielę wychowane ladajako lub niegospodarnie, jest drugą stratą. Zysk leży w doskonałém a gospodarném wychowaniu cielęcia w bydlę dorosłe. Kto tego nie umie, lepiéj niech kupuje gotowe krowy dla mleka, i woły do roboty lub do tuczenia.

Mleko ladajako przerabiane dostarcza wyrobów niepokupnych. Spożywcy nie pytają się o pochodzenie towaru i żądają dobrego. W braku dobrych wołów bawarskich jedzą mięso z austryackich, pokrzepiają się serem w braku dobrego bawarskiego francuzkim lub holenderskim i pieczywem z mąki węgierskiéj, a nasze wyroby o ile są niedostateczne nie znajdując nabywców, stoją nizko w cenie. Wykazy ilości spożywanych mają tyle tylko znaczenia o ile płody krajowe tak są dobre, że dokąd ich jest dosyć, nikt obcych nie pragnie. Byle nasze były dostatecznéj jakości, nie potrzebujemy zazdrościć obcym przywozu ich płodów do nas. Owszem z całą życzliwością możemy ich oczekiwać. Niech nam dostarczą swego bydła, koni, nabiału i płodów rolniczych w miarę jak nie mamy dosyć własnych, aby tylko nasze stały wyżéj w cenie niż obce i nie były od nich gorsze.

Wielkiém złém, które u nas się upowszechniło, jest używanie w rolnictwie koni tam gdzie woły wystarczają. Na tém traci kraj rocznie miliony marek. Konie, po większéj części lada akie, zużywają się w kilka lat przez niedbałe obchodzenie się z niemi, a zjadają wiele owsa, który jest bardzo pokupny. Woły robiłyby tak samo, kapitał na nie wydany wróciłby się przez wytuczenie ich, a robota ich byłaby tańsza. W Staréj Bawaryi panuje u włościan upodobanie w koniach i nie brak siłaczów się na wyścigi konne, które prócz zaszczytu nic nie przynoszą. Nigdy się niczego nie dorobi, kto bez potrzeby konie hoduje, bo koń jak jest pożyteczny w przemyśle, tak jest szkodliwy w rolnictwie. W przemyśle chodzi o pośpiech, w rolnictwie o taniość. Pociągi konne nie mogą być tanie, ani tak pośpieszne, żeby konne były potrzebne. Daleka odstawa płodów rolniczych nie należy do rolnika. Są kraje obfitujące w konie, w których nim nastały koleje żelazne, rozwożono zboże w dalekie strony na wozach ciągnionych przez woły. Pierwszeństwo dawane w rolnictwie koniom nad wołmi, zamiast być rachunkiem, jest upodobaniem w koniach.

Pod względem machin i narzędzi byłoby oszczędnością chybioną żałowanie pieniędzy na nie. Bez ulepszonych porządków ruchomych nie ma doskonałéj uprawy i śpiesznego zbioru płodów, nie ma omłotu na czas i dobrego użycia paszy. Przyznać trzeba że zarówno właściciele większych posiadłości, jak włościanie bawarscy rozumny postęp rolniczy dobrze pojmują. W téj części gospodarstwa są błędy rzadkie. Dostatek pod tym względem pozwala obejść się mniejszym kapitałem obrotowym. Kto nie ma dostatecznych machin i narzędzi musi wiele wydawać na robotnika, musi mieć znaczny kapitał obrotowy. Ten jest zawsze kosztowny i najkosztowniejszy w czasie, kiedy się bez niego obejść nie można.

Niektórzy spekulują przemysłowo, aby sobie zapewnić w każdym czasie dostatek kapitału obrotowego. Postępowanie takie jest łączeniem dwóch gospodarstw różnych w jedną całość i powiększa kredyt. Zachodzi tu jednak wielka różnica między kredytem potrzebnym rolnictwu i mogącym się w niém opłacać, a kredytem, który się w przemyśle technicznym lub handlowym opłacać może. Najkrótszy kredyt, który się w rolnictwie opłacać może jest półroczny. Przemysł może korzystać z kredytu kwartalnego, a handel z miesięcznego. Dokąd jedno z tych przedsiębierstw nie narusza drugiego, dotąd bardzo dobrém jest łączenie rolnictwa z techniką lub handlem. Przeciwnie zgubném jest dla rolnictwa użycie pieniędzy pożyczonych na termin, którego ono dotrzymać nie może, lub użycie na przemysł pieniędzy potrzebnych rolnictwu. Spekulacye są niebezpieczne dla nieobeznanych z niemi dostatecznie. Najmniejsza część rolników jest dobrze obeznana z czynnościami kupieckiemi. Łatwiéj być kupcowi dobrym rolnikiem, niż rolnikowi dobrym kupcem. W żadnéj spekulacyi nie szkodzi oszczędność i przezorność zabezpieczająca się zapasem od groźnych przypadków.

Największą zaletą oszczędności jest niezależność obyczajowa, którą ona daje. Każdy dług prywatny czyni dłużnika zależnym od wierzyciela, nim od niego otrzymał pożyczkę, powiększa tę zależność w miarę trudności płacenia procentów, a nie daje mu tego spokoju, jaką daje grosz oszczędzony. Oszczędność jest starą zasadą gospodarczą, i acz wypróbowana w swéj użyteczności jest nieświetną, niepopularną. Rolnictwo nie ma pewniejszego nad nią pomocnika. Ona jest najwierniejszym jego sprzymierzeńcem.

Przemysł do stworzenia.

Warunki klimatyczne kraju naszego nie dozwalają nam uprawy winorośli na taką skalę, iżbyśmy sok z winogron wytłoczony mogli przerabiać na napój, którym się raczą mieszkańcy cieplejszego podniebia, ztąd nie wynika wszakże, ażebyśmy mieli być skazani na używanie napoju tak odurzającego, jakim jest wódka, lub tak usypiającego wszelki polot ducha, jakim jest piwo. Nie chcemy tu bynajmniéj twierdzić, jakoby dla człowieka napoje alkoholiczne były niezbędne, bo niezbędną jest jedynie woda, lecz nie da się zaprzeczyć, że są chwile w życiu naszém, kiedy to napój alkoholiczny w miarę użyty, przyczynia się korzystnie już to do podniesienia swobody ducha, już do rozbudzenia krzepnącéj czynności życiowéj. Najzdrowszym napojem alkoholicznym jest bez wątpienia wino, dla tego, że zawiera alkoholu małą stosunkowo ilość (najsilniejsze bowiem wina zawierają tylko od 10 do 12 procent), że alkohol w niém zawarty jest względnie czystym, gdyż nie zawiera szkodliwych, tak zwanych niedogonów, któremi odznacza się alkohol z mączki wyrabiany, a daléj, że wino zawiera w sobie nieco kwasu winnego i cytrynowego, które działają ożywiająco. Przyroda poskąpiła nam wprawdzie słodkich winogron, zdatnych na wyrób wina, lecz za to obdarzyła nas hojnie soczystemi innemi owocami i nektarem przez pszczółki nasze sowicie nagromadzanym, z których przez umiejętne zespolenie możemy wyrabiać napoje w niczém winu z winogron nieustępujące. Dziwném to doprawdy, że przy panującéj u nas powszechnie biedzie wolimy dotąd trwonić grosz na zakupno drogich win, wódki lub piwa, zamiast korzystając rozsądnie z daru Bożego, wyrabiać sobie zdrowy napój nietylko na potrzebę własną, ale nawet i na zaopatrzenie w niego drugich.

Tą myślą wiedziony robiłem przez szereg lat doświadczenia, i przekonałem się, że możemy piwnice nasze w bardzo dobre wina zaopatrywać; a co najważniejsza, że nawet najuboższy przy bardzo drobnym wydatku, może się zaopatrzyć w zdrowy i orzeźwiający napój. Płockie, posiadające wiele sadów, mogłoby łatwym sposobem, bez żadnych niemal nakładów stworzyć nową gałąź przemysłu, stać się mogącą źródłem znacznych dochodów. Do wyrobu wina nadają się wszelkie owoce, jak: porzeczki, agrest, maliny, czereśnie, wiśnie, berberys, derenie, jabłka, gruszki, lubaszki, śliwki, poziomki, czernice, orzyny, winogrona i t. p., słowem wszelkie owoce, które zawierają w sobie słodycz i kwas, a nie są trujące, szkodliwe lub niesmaczne. Wyrób zaś wina jest bardzo prosty. I tak: zbiera się odnośny owoc w stanie dojrzałym, ugniata go się w jakiém naczyniu za pomocą pałki na miazgę, a następnie zwykłym sposobem wytłacza się z niego sok. Do soku tego dodaje się wody i miodu czystego, poddaje się fermentacyi czyli kiśnieniu, a po ukończeniu tego, wino jest gotowe. Chodzi tylko jeszcze o to, ile dodawać do tego soku wody, a ile miodu, i jak fermentacyę przeprowadzić. Doświadczenie pouczyło mię, że do owoców kwaśnych, jak: porzeczki, wiśnie, berberys, derenie, śliwki, orzyny, należy dodawać na każdy litr (lub jakąbądź miarkę) czystego soku, 6 litrów (lub takich samych miarek) wody rzecznéj lub czystéj studziennéj, i do tego 2 litry (lub 2 takie same miarki) miodu patoki. Do owoców słodszych, jak: agrest, maliny, czereśnie, gruszki, lubaszki, poziomki, czernice, dodaje się na każdy litr soku czystego, 3 litry wody i 1 litr miodu. Sok, woda i miód zlewa się do kupy i miesza się potém dobrze. Dodam tu, że przy wytłaczaniu soku, można na wytłoczyny jeszcze raz trochę wody nalać, przemiażdżyć na nowo i wycisnąć, lecz ten drugi sok liczy się już jako woda, a nie jako czysty sok; więc dajmy na to: jeżeli mamy 1 litr soku porzeczkowego czystego, a 1¼ litra soku wodnistego z drugiego wytłoczenia, to dodamy tylko jeszcze 4¾ litra czystéj wody i 2 litry patoki. Zamiast miodu można także użyć zwykłego białego cukru, przyczém bierze się zamiast 1 litra patoki 1 kilogram cukru. Nie szkodzi też bynajmniéj, jeżeli kilka gatunków owocu zmieszamy razem, a nawet czarne porzeczki, maliny, poziomki i derenie można uważać jako bardzo korzystną przymieszkę do każdego wina. Moszcz ten tak doprawiony i dobrze przemieszany zlewa się do jakiegobądź naczynia, np. beczki, garnka, flaszki, otwór tego naczynia nakrywa się (obwiązuje) czystym papierem, w którym robi się dziureczki grubą igłą i ustawia się w miejscu suchém w niezbyt zimnéj piwnicy, a jeżeli téj niema, to w chłodnéj izbie. Po kilku dniach zacznie płyn fermentować, czyli kisnąć, co poznać po „szypieniu" czyli po szeleście, jaki przy nastawieniu ucha z płynu nas dolatuje. Szypienie to powodują maleńkie bańki kwasu węglowego, które przy fermencie z płynu się wydobywają. Im chłodniejsze miejsce, tém dłużéj płyn będzie fermentował, aż wreszcie po skończonym fermencie w 3 do 6-iu miesięcy szypienie zupełnie ustaje, a płyn pierw mętny zupełnie się oczyszcza czyli klaruje. Po zupełném oczyszczeniu się płynu, wino już gotowe, i można je z tego naczynia zlać ostrożnie do flaszek, bacząc na to, aby drożdży na spodzie się znajdujących nie skłócić. Można też wino zlać do innéj beczułki, lub też zostawić spokojnie w téj saméj, pamiętając tylko na to, ażeby wino dobrze zakorkować lub zatkać w beczce, iżby nie wietrzało, gdyż nie zatkane, może potém skwaśnieć. Po skończonym fermencie należy wino przechowywać daléj chłodno, gdyby więc nie było piwnicy, to najlepiéj je zakopać w zacienioném suchém miejscu w ziemię. Wyrób ten wina, jak widzimy jest bardzo prosty i nie może się nie udać, należy tylko przestrzegać przy tém wszystkiém jak największéj czystości. Dla tego też wszelkie naczynia i przybory użyte do wyrobu wina muszą być dokładnie wymyte i wodą wyparzone. Beczki użyte do fermentu muszą być czyste, doskonale wyparzone, a kto może, powinien je wysiarkować, t. j. kupić siarkę na płacie i płat ten zapalony wpuścić na drucie do beczki przez szpunt i zatkać, w kilka godzin dopiero szpunt się otwiera i beczka płócze się wodą, aby ją z zapachu siarki oczyścić. Beczka, w któréj był jaki płyn skwaśniały, np. ocet, kapusta i t. p. nigdy do fermentu użytą być nie może. Jeżeli kto do fermentu użyje garnka, to ten powinien być albo pobielanym i dobrze wymytym, albo też, jeżeli to garnek t. zw. „zgrzebny" niepobielany, musi być nowym i doskonale wyparzonym. Obojętném jest, czy beczka lub naczynie użyte do wina, będzie pełném lub nie. Byleśmy tylko zachowali dokładnie podany tu stosunek i czystość wzorową, to wino zawsze się uda. Można też dać większy stosunek miodu niż ten, który wyżéj podałem, wtedy otrzymamy wino słodkie; mniejszego atoli stosunku miodu niż podany, nie radzę nikomu użyć, gdyż wtedy najczęściéj otrzyma ocet, a nie wino.

Kto z naszego przepisu skorzysta, prosimy, aby też czasu swego coś o tém napisał i drugich sąsiadów pouczył. Sadźmy przedewszystkiém w ogródkach naszych porzeczki i agrest, a będziemy mieli wino doskonałe co roku. Wina te są tak dobre, że nieraz już niemi wytrawnego znawcę wywiodłem w pole. *(Kor. Płoc.)*

ROZMAITOŚCI.

Ogniotrwały papier wynaleziono niedawno temu w Ameryce. Papier ten, mogący nieocenione oddać korzyści, przygotowuje się następującym sposobem: Do papki z dwóch trzecich części zwykłéj papierowéj massy złożonéj, jako czwartą część dokłada się mieszaninę z ciasta azbestu (górny len), roztworu soli kuchennéj i ałunu złożoną. Całą tę massę przenosi się następnie do machiny, z któréj otrzymany papier poddaje się kąpieli w gumilaku rozpuszczonym w alkoholu lub w rozpuszczającéj gumilak materyi. Użyte do fabrykacyi tego papieru sól i ałun, nadają papierowi moc i zobojętnieją na działanie ognia, lak zaś ochrania go od wilgoci. Tym więc sposobem papier ów, na którym pisać i drukować można tak dobrze jak na zwykłym, nie ulega działaniu ognia ani wody.

Sprawozdania tygodniowe.

Gdańsk, dnia 24 listopada 1883 r.

Powietrze mieliśmy przez cały tydzień suche i stosunkowo do obecnéj pory roku piękne, raz po raz tylko deszcz przepadywał. Wiatr południowo-zachodni.

W Nowym-Yorku ceny na pszenicę nie zmieniły się. Ostatnie notowanie na psz. loco było: 1,11¼ dol., w tyg. ubiegłym 1,11³/₄ dol. Mąka cts. tańsza.

Wywieziono z portów atlantyckich Ameryki do Europy:

do Anglii	60,000 kw. pszenicy	w tyg. ubiegł.	105,000 kw.
do Francyi	2,000 kw.	„ „ „	5,000 kw.
do pozost. kont.	25,000 kw.	„ „ „	42,000 kw.

Zapasy kontrolowane (visible supply) powiększyły się znów o 50,000 buszli na 30,725,000.

W Anglii panowało w tym tygodniu łagodne powietrze.

Na pszen. słaba panuje tendencya, dowozy liczne, mąka bez pokupu. Pomimo obniżenia cen ze strony sprzedających, zbyt świeżo nadeszłych nielicznych ładunków niemożliwy, jako też na płynące ładunki nie ma pokupu, i w dniu 22 b. m. 4 takowych pozostało niesprzedanych.

W Londynie na targu poniedziałkowym pszen. krajowa ospałe, ceny niezmienne, obca wyborowa psz. stale, nadeszłe ładunki spokojnie, mąka bez zmiany; we środę interes zbożowy ospały. Z obcéj psz. dowieziono 80,303 kwr.

W Liwerpolu we wtorek psz. o 1 p. tańsza, mąka ospale.

Hull notował niezmienne ceny na psz.

W Leith interes zbożowy nader ospały, dla kupujących ceny korzystne.

We Francyi na psz. panuje zniżkowa tendencya; w Paryżu ceny na psz. i mąkę spadły.

W Belgii targi na pszen. bez interesu.

Nad Renem ceny bez zmiany; w Austro-Węgrzech zaś cokolwiek się obniżyły.

W Berlinie ceny na jarą psz- i żyto w przeciągu tego tygodnia cokolwiek spadły.

Targ nasz na psz. wcale się niezmienił, a dowozy jak dotąd bardzo małe, i skutkiem braku żądań zagranicy zbyt trudny. Na wyborowe gatunki ceny się niezmieniły, natomiast na pośledniejsze spadły. Zapasy zagraniczne i ceny niepozwalają polepszyć się tendencyi targu naszego.

Sprzedano w ogóle 1700 ton, a płacono:

Notujemy za 1000 K°.	fun. w. hol.	marek
Pszenicy jaréj	126—129	170—176
„ czerwonéj	124	170
„ „ i ebsadzonéj	130	173
„ jasno-pstréj i szklistéj	124—125	176
„ wysoko-pstréj	126—129	181—187
„ rossyjs. czerwo. obsadz.	118—124	140—150
„ girki	127—129	161—165
„ pstréj i drobno-ziarnistéj	121	167
„ szklistéj	120	166
„ jasnéj	118—123	168—180
Żyta krajowego	120	146—150
„ polskiego oclonego	120	139—140
„ rossyjskiego na tranzito	120	130
„ drobno ziarnistego	120	136—128
„ ekstra podług gatunku	120	146
Jęczmienia krajowego wielkiego	106	133
„ bez wagi hol.		130
„ rossyjskiego na tranzito	103—112	119—126
„ pastewnego	97—105	108—117
Owsa krajowego		135
„ rossyjs. na tranzito podług gatunku		100—111
Grochu krajowego do gotowania		180
„ rossyjs. na tranzito		165—180
„ na paszę		145
„ Victoria		190—195
Łopuchy ros. na tranzito		136—145
„ z domieszką rzepiku jarego		165
Rzepiku rossyjskiego jarego na tranzito		217

Za 10,000 litr. % okowity płacono 49,50—50 mr.

Ostatni kurs giełdy berlińskiéj: floreny austr. 169,15; ruble rossyjskie 198,10; kurs gdański 199,10.

Aleksander Makowski et Comp.

Bank kredytowy Donimirski, Kalkstein, Łyskowski i Sp. w Toruniu

Toruń, dnia 24 listopada 1883 r.

W ubiegłym tygodniu zmienne mieliśmy powietrze, przeważnie przecież dość łagodne i dżdżyste.

W handlu zbożowym wzmocniona tendencya znowu niestety rychło minęła, a na wszystkich prawie targach krajowych i zagranicznych słabe zapanowało usposobienie. Główną tego przyczyną są znaczne stare zapasy, jako i zwiększone dowozy świeżego zboża. Z Ameryki codziennie niższe nadchodziły kursa, a rata frachtowa podnosiła się. Zapasy kontrolowane podniosły się do 30,725,000 buszli w stosunku do 30,675,000 buszli, wywozy wynosiły natomiast tylko 180,000 kwr. w stosunku do 216,000 kwr. w tygodniu poprzednim. Na targach angielskich ceny się obniżyły i tendencya była słaba. Francya narzeka na zbyt mokre powietrze, dowozy miejscowe były większe niż w zeszłym tygodniu, a zaofiarowanie było bardzo ograniczone. Takie same było położenie targów holenderskich. Nad Renem nieco mocniejsza przebiła się tendencya, chęć do kupna była lepsza, a w handlu więcéj okazywano zaufania. W południowych Niemczech kursa wprawdzie się utrzymywały, lecz popyt nadzwyczaj był szczupły. W Saksonii i środkowych Niemczech handel nie doznał widocznéj zmiany; brak wszakże było ożywienia a ceny były zniżkowe. We Węgrzech zaofiarowanie i chęć do kupna były dobre, Galicya natomiast, gdzie zapasy są przepełnione, narzeka na brak odbytu. W Austryi zaś i w Czechach po przejściowém ożywieniu nastała w handlu wielka cisza a ceny były zniżkowe. Na placach północno-niemieckich chęć do kupna była mała, a obroty dla tego były ograniczone.

Na naszym placu dowozy pszenicy i żyta były małe, a ceny takowych tylko małéj uległy obniżce. Popyt na artykuły pastewne, a głównie na otręby był wielki. Zapotrzebowanie otrąb żytnich i pszennych jest znaczne, brak tymczasem dowozów i dla tego zapotrzebowania pozostają bez pokrycia. Dowozy owsa były dość wielkie, odbyt tegoż był dobry, lecz ceny średnich gatunków nieco się obniżyły. Jęczmień przy braku dowozów bardzo żądany.

Płacono za 1000 kilogr.

Pszenica transito	115—133	fun.	140—175	Mrk.
krajowa z wyrost.	120—126	„	150—165	„
krajowa zdrowa	126—131	„	170—175	„
jasna z wyrostem	120—126	„	160—170	„
zdrowa	128—133	„	175—180	„
Żyto transito	115—128	„	120—135	„
„ krajowe	115—122	„	135—138	„
„	123—128	„	140—142	„
Jęczmień rossyjski			110—140	„
„ krajowy			115—150	„
Owies rossyjski			110—130	„
„ krajowy			115—135	„
Groch na paszę			135—150	„
„ kuchenny			155—180	„
„ Victoria			170—200	„
Rzepak grubo ziarnisty			290—300	„
Rzepik			270—295	„
Rydz (lnica)			180—220	„
Kuch rzepakowy			134—140	„
Kuch lniany			136—144	„
Otręby pszenne			92— 98	„
Otręby żytnie			104—112	„

W Hamburgu na okowitę spokojne panowało usposobienie.

Płacono za okowitę kartoflaną:

loco bez beczki	38¾	co odpowiada franko Aleksandrowo po potrąceniu wszelkich kosztów i wartości becz. za wiadro 80%.	1,10	przy kursie 205.
w beczkach tel quel	40		1,16	
w beczkach kontrak. loco	43		1,29	
na listopad	42½		1,27	
na listopad-grudzień	42		1,25	
na grudzień styczeń	41½		1,23	
na styczeń	41½		1,23	
na kwiecień-maj	41		1,20	

Dzisiejsze kursa berlińskie.

Rossyjskie banknoty	197.90	Mrk.
Pszenica listopad-grudzień	179.00	„
kwiecień-maj	186.00	„
New-York	112.00	„
Żyto loco	147.00	„
listopad-grudzień	146.50	„
kwiecień-maj	159.75	„
maj-czerwiec	150.00	„
Olej rzepakowy, listopad	65.50	„
kwiecień-maj	65.40	„
Okowita loco	49.50	„
listopad	49.90	„
listopad-grudzień	48.40	„

W drukarni Gazety Warszawskiéj, ulica Długa 557.—Дозволено Цензурою.—Варшава, 17 (29) Ноября 1883.